MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLACAS DE COCCION COMBINABLES POLIVALENTES

FRANKE ESPAÑA S.A.U.
Polígono Can Magarola
C./Molí de Can Bassa nº 2-10
08100 Mollet del Vallés
(Barcelona)
Tel. 902 499 498
Fax. 935 700 294
Fss-comercialksd@franke.com
www.franke.es

Advertencias y consejos importantes para el uso

- **¡IMPORTANTE!** Este manual es parte integrante del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y al alcance de la mano durante todo el ciclo de vida de la encimera. Aconsejamos leerlo atentamente, examinando con particular atención sus instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérvense los eventuales recambios entregados adjuntos. La instalación deberá ser efectuada por personal cualificado, procediendo de conformidad con lo establecido por las normas vigentes. Este aparato está previsto para uso doméstico y ha sido fabricado para desempeñar la siguiente función: **cocción y calentamiento de los alimentos**. Todo otro uso deberá considerarse como impropio.
  El fabricante declina toda responsabilidad por las consecuencias de mala instalación, alteración, inexperiencia de uso y usos diferentes de aquéllos indicados.
- Verificar que el producto no haya sufrido daños durante el transporte.
- Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) no deben quedar al alcance de los niños ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- El embalaje está constituido por material reciclable y marcado con el símbolo . **No abandonar en el medio ambiente.**
- Este aparato debe ser utilizado sólo por personas adultas. **Controlar que los niños no toquen los mandos ni jueguen con el aparato.**
- La instalación y todos los enlaces de gas/electricidad deben ser efectuados por personal autorizado, procediendo de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad y otras normas específicas vigentes y sobre la base de las indicaciones proporcionadas por el fabricante.
- La seguridad eléctrica queda garantizada sólo cuando el producto se encuentra conectado a un sistema eficiente de toma a tierra.
- Es peligroso alterar o tratar de modificar el aparato. En caso de avería se deberá solicitar la intervención de un técnico cualificado, sin tratar de efectuar reparaciones por sí mismo.
- Después de utilizar la encimera controlar que los índices de los mandos se encuentren en posición de cierre y cerrar la llave principal del conducto de suministro del gas o la llave de la bombona.
- En caso de decidir la cesación definitiva de uso de este aparato, antes de desecharlo se recomienda inhabilitarlo para el uso de la manera prevista por las normas vigentes en materia de salud y protección del ambiente, neutralizando aquellas piezas que puedan constituir fuente de peligro para los niños.
- La etiqueta de identificación en la cual se exponen los datos técnicos se encuentra visiblemente fijada bajo el cajón y está reproducida en este manual. **La etiqueta fijada bajo el cajón no deberá quitarse nunca.**
- Las ilustraciones para el uso del aparato aparecen expuestas en la parte final del presente manual.

Declaración de conformidad

Este aparato cumple con lo establecido por las siguientes directivas CE:

- **90/396/CEE** “Aparatos de gas”
- **73/23/CEE** “Baja tensión”
- **89/336/CEE** “Compatibilidad electromagnética”
- **93/68/CEE** “Normas Generales”
- **89/109/CEE** “Materiales u objetos que pueden entrar en contacto con alimentos”

Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación figuran en la placa reproducida en el manual de instrucciones y fijada en el aparato mismo.

TAPA DE CRISTAL

En caso de que la encimera esté provista de tapa de cristal, deberán tenerse siempre presentes las siguientes indicaciones:

- No apoyar ollas calientes sobre la tapa cerrada.
- Secar los líquidos que hayan podido derramarse sobre la tapa antes de levantarla.
- En caso de recalentamiento la tapa podría romperse. Apagar todos los quemadores y las placas eléctricas y esperar que se enfríen antes de cerrarla.

CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA

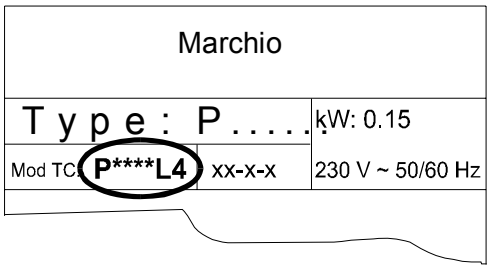
Advertencias:

Este aparato es del tipo previsto para ser empotrado.

- La clase de instalación es de tipo 3 para la parte gas y de tipo Y para la parte eléctrica.
- Los muebles deben resistir al menos temperaturas de 90°C.
- Para una instalación correcta véanse el apartado correspondiente y los dibujos de referencia.
- El uso de un aparato de cocción de gas comporta la producción de calor y humedad en el local en que está instalado. Por lo tanto la cocina debe contar con adecuada aireación: mantener abiertos los agujeros de aireación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la velocidad del extractor de la campana.

Este manual es válido para diferentes tipos de encimera. Observando la placa de datos presente en su parte trasera, usted podrá identificar el **modelo** (Mod. Tc) específico de la encimera que ha adquirido. Con esta sigla y las indicaciones expuestas en los próximos apartados, observando las figuras que aparecen en la parte conclusiva del manual (Fig. 1 ÷ 5), podrá conocer la composición de su aparato.

Ejemplo:



PLACAS DE COCCIÓN COMBINABLES - POLIVALENTES

Placas COMBINABLES de 60 cm

Mods. PGC-4G – 595
PLC-4G SE– 595

1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido trasero (SR)
3. Quemador semirrápido delantero (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

Placas COMBINABLES de 70 cm

Mods. PGC-4G+TC – 685
PLC-4G+TC SE – 685

1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido trasero (SR)
4. Quemador semirrápido delantero (SR)
5. Quemador triple corona (TC)

Placas COMBINABLES de 90 cm

Mods. PGC-4G+TC – 865
PLC-4G+TC SE – - 865

1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)
5. Quemador triple corona (TC)

Placas COMBINABLES de 30 cm

Mod. N-DUO 2 GAS

1. Quemador rápido (R)
2. Quemador auxiliar (A)

Mod. N-DUO 1 GAS

1. Quemador ultrarápido (TC)

USO DE LA ENCIMERA

Quemadores de gas

El flujo de gas en los quemadores es regulado mediante los respectivos mandos situados en el horno ó Panel de Mandos, los cuales gobiernan las llaves de paso. Según la versión elegida, los símbolos serigrafiados pueden encontrarse en los mandos mismos o en el panel de mandos. Haciendo coincidir el índice con cada uno de los símbolos serigrafiados se obtienen las siguientes regulaciones:

. Llave cerrada, ningún suministro de gas
. Caudal máximo, suministro máximo de gas
Caudal mínimo, suministro mínimo de gas

Encendido de los quemadores

- Quemadores sin válvula de seguridad

Para encender uno de los quemadores sin encendido eléctrico -o en ausencia de energía eléctrica en los modelos provistos de encendido- aproximar una llama a la parte superior del quemador y presionar y girar en sentido antihorario el mando correspondiente, hasta obtener que el símbolo ə coincida con la respectiva referencia presente en el panel.
Para obtener el caudal mínimo, girar ulteriormente el mando hasta alcanzar la correspondencia con la llama pequeña.
Todas las posiciones de funcionamiento deben elegirse entre caudal mínimo y caudal máximo y nunca entre este último y el punto de cierre.
Para apagar el quemador, girar el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de "llave cerrada".

❖ **Modelos con encendido incorporado en los mandos**

Para encender uno de los quemadores, presionar y girar el mando hasta alcanzar la posición de suministro máximo, manteniéndolo presionado hasta que se verifique el encendido; a continuación regular la llama girando el mando de suministro hasta alcanzar la intensidad requerida.

Nota
En caso de que características particulares del gas suministrado localmente comporten dificultad para obtener el encendido del quemador con el mando en posición máxima, se aconseja repetir la operación antes de poner un recipiente, disponiendo para ello el mando en posición de suministro mínimo.

- Quemadores con válvula de seguridad

Algunos modelos están provistos de válvula de seguridad que, en caso de que el quemador se apague por cualquier motivo, interrumpe automáticamente el suministro del gas.
Para restablecer el funcionamiento, situar nuevamente el mando en posición y repetir las operaciones de encendido que se ilustran en los próximos apartados.

❖ **Uso del quemador**

☞ En los modelos provistos de encendido incorporado en el mando situar el mando de la llave del gas en posición de suministro máximo; a continuación presionarlo y mantenerlo presionado durante 4 ÷ 5 segundos. Soltar el mando y regular la llama mediante el mismo hasta obtener la intensidad requerida.

☞ **Advertencia**:
El dispositivo de encendido no puede ser accionado por más de 15".
Si después de dicho lapso el quemador aún no se ha encendido -o se ha apagado por causas accidentales- se deberá esperar un minuto antes de repetir la operación.

Parrillas

Las parrillas de la encimera han sido diseñadas para un uso más fácil y seguro del aparato. Aconsejamos verificar antes de cada uso su exacto posicionamiento y estabilidad sobre la encimera. Además, se deberá controlar que las gomas de apoyo se encuentren en buen estado y estén correctamente situadas.

Elección del quemador

Los símbolos estampados en el panel del horno ó Panel de mandos (dibujo fig. 35) al lado de los mandos indican la correspondencia entre mando y quemador. La elección del quemador más adecuado depende del diámetro y de la capacidad de los recipientes (véase tabla).
Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado para la potencia del quemador a fin de obtener el más alto rendimiento previsto.

Diámetro ollas		
Quemador	**Diámetro mínimo**	***Diámetro máximo***
Auxiliar	60 mm *(con reducción)*	140 mm
Semirrápido	160 mm	200 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Triple corona	240 mm	260 mm
Pescera	Dimensiones máximas: 140 x 350 mm	

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡Importante!
Las instrucciones han sido preparadas para instaladores autorizados.
El aparato deberá instalarse correctamente, de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.
Toda intervención deberá efectuarse siempre con el aparato eléctricamente desenchufado.

Instalación en la bancada (parte superior del mueble)

La Placa puede instalarse en todo tipo de mueble siempre que sea resistente al calor (temperatura de 90°C). Las dimensiones del agujero a practicar en la bancada del mueble y las distancias mínimas respecto de las paredes trasera, laterales y situada sobre el aparato aparecen ilustradas en las figuras 37 y 38.

CONEXIÓN DE LAS VARILLAS DE TRANSMISIÓN CARDAN- LLAVES DEL GAS - MANDOS

☞ Conectar los extremos de las varillas de transmisión en los ejes correspondientes presentes en el horno o en el Panel de mandos; garantizar su unión introduciendo los pasadores -blocaje de seguridad (fig 39). A continuación fijar el horno o el cuadro de mandos en su asiento con los correspondientes tornillos (para los paneles de mando se emplean las tuercas mariposa), Fig. 39

Fijación de la encimera

La fijación de la encimera al mueble deberá efectuarse de la siguiente forma:

☞ Posicionar la respectiva junta de sellado suministrada adjunta a lo largo del perímetro externo del agujero practicado en el mueble según el esquema de fig. 37, procediendo de manera que los extremos queden perfectamente unidos, sin sobreponerse.

☞ Emplazar la encimera en el agujero del mueble cuidando que quede correctamente centrada.

☞ Fijar la encimera al mueble mediante los respectivos elementos de fijación suministrados adjuntos, procediendo tal como se ilustra en fig. 40.

☞ İ ATENCION ! Utilice la junta de sellado en dotacion y no utilice silicona.
Una correcta instalación de la junta de sellado es importante ya que brinda efectiva garantía contra las filtraciones de líquidos.

<u>Local de instalación y descarga de los productos residuales de la combustión</u>

☞ **El aparato deberá instalarse y funcionar en un local idóneo, de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en esta materia.**

El instalador deberá tomar como referencia las normas vigentes por lo que se refiere a la ventilación y a la evacuación de los productos de la combustión.

Se recuerda a este respecto que el aire necesario para la combustión es de 2m^3/h por cada kW de la potencia (gas) instalada.

Local de instalación

El local en que se instala el aparato de gas debe disponer de un flujo natural de aire que es indispensable para la combustión de los gases.
El flujo de aire debe provenir directamente de una o varias aberturas practicadas en una sección libre de al menos 100 cm^2 (A). En el caso de aparatos sin válvula de seguridad, esta abertura deberá presentar una sección de al menos 200 cm^2 (fig. 41).
Esta abertura deberá practicarse de manera que no pueda ser obstruida ni desde el interior ni desde el exterior y deberá situarse en proximidad del pavimento, preferiblemente por la parte opuesta a la de evacuación de los productos de la combustión.
En caso de imposibilidad de practicar las antedichas aberturas, el aire necesario podrá provenir de un local adyacente, ventilado de manera apropiada, siempre que este local no sea un dormitorio ni un ambiente peligroso o en depresión atmosférica.

Descarga de los productos residuales de la combustión

Los aparatos de cocción de gas deben descargar los productos de la combustión a través de campanas conectadas a chimeneas o directamente al ambiente externo (fig. 41).
En caso de imposibilidad de instalar la campana se deberá instalar un electroventilador, aplicándolo en una pared externa o en la ventana.
La capacidad de este electroventilador debe garantizar un recambio de aire de la cocina de al menos 3-5 veces su por hora.
Componentes ilustrados en fig. 41

A: Abertura para entrada aire
C: Campana para evacuación productos de la combustión
E: Electroventilador para evacuación productos de la combustión

<u>Enlace a la instalación de gas</u>

☞ **Antes de efectuar la instalación controlar que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y las regulaciones de la encimera sean compatibles. Para ello se deben controlar los datos que aparecen en la placa fijada en la encimera, reproducida en este manual.**

El enlace del gas debe ser efectuado por un técnico especializado, que procederá de conformidad con lo establecido por las normas locales vigentes.
En caso de emplearse tubos metálicos flexibles, controlar que no queden aplastados ni en contacto con piezas móviles.
<u>El enlace debe efectuarse sin ningún tipo de forzamiento del aparato.</u>
El racor de entrada del gas presenta rosca G ½".
Para enlaces ISO R7 no es necesario interponer la junta.
Para enlaces ISO R228 es necesario interponer la arandela de cabezal suministrada adjunta.

☞ **Una vez ejecutadas las operaciones de enlace, controlar la hermeticidad de las conexiones utilizando para ello una solución jabonosa.**

Conexion eléctrica

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando que la tensión corresponda al valor indicado en la etiqueta de características y que la sección de los cables del sistema eléctrico les permita soportar la carga prevista, también indicada en la etiqueta.
En caso de conectar el aparato directamente a la red, entre éste y la red misma es necesario interponer un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para la carga prevista y conforme con lo establecido por la normativa específica.

- ☞ **No utilizar reductores, adaptadores ni desviadores para efectuar el enlace a la red ya que podrían recalentarse y provocar cortocircuitos y/o incendios.**
- ☞ **Es obligatorio efectuar la conexión a tierra del aparato. El fabricante declinará toda responsabilidad por las consecuencias que deriven de la inobservancia de esta norma.**

En caso de sustituir el cable de alimentación, se deberá utilizar un cable con las mismas características de aquél suministrado, adecuado para la carga y la temperatura previstas **(tipo T90°C**).
También será necesario que el extremo que va hacia el aparato tenga el hilo de tierra amarillo-verde más largo en la medida de 20 mm respecto de los restantes hilos.
En cuanto a las dimensiones del cable de alimentación, consúltese la siguiente tabla:

Tipo de encimera	*Dimensiones*
Sólo con quemadores de gas	*3 x 0,50 mm^2*
Con potencia eléctrica de hasta 1000 W	*3 x 0,75 mm^2*
Con potencia eléctrica superior a 1000 W	*3 x 1,5 mm^2*

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

En caso de tener que adaptar la encimera para uso con un gas diferente de aquél para el que ha sido predispuesta (Gas Natural), deberán sustituirse los inyectores.
En caso de que los inyectores de recambio precisos no hayan sido suministrados como dotación, podrán obtenerse dirigiéndose a un Centro de SAT.
La elección de los inyectores a instalar deberá efectuarse consultando los datos de la tabla de inyectores.
Los inyectores se identifican mediante su diámetro, expresado en centésimas de mm, dato que aparece estampado en el cuerpo de los inyectores mismos.

Sustitución de los inyectores

- ❖ Retirar de la encimera las parrillas y las tapas de los quemadores.
- ❖ Utilizar una llave fija para sustituir los inyectores “J” (fig. 42) por aquéllos correspondientes al gas a utilizar.
- ❖ Reinstalar las tapas de los quemadores.

Los quemadores no requieren la regulación del aire primario.

Regulación del mínimo

Una vez sustituidos los inyectores deberán encenderse los quemadores y extraerse el conjunto cardán.
Disponer la llave de gas en la posición de mínimo, introducir un destornillador en la varilla: enroscar para reducir la llama y desenroscar para aumentarla (fig. 45).

En el caso del gas G30/G31 enroscar a fondo el tornillo de regulación

En todo caso el resultado deberá ser una pequeña llama homogénea y regular a lo largo de toda la corona del quemador.
Por último, verificar que, desplazando rápidamente la llave desde la posición de máximo a aquélla de mínimo no se produzcan apagones. En el caso de quemadores con dispositivos de seguridad, verificar que el termopar sea ligeramente lamido por la llama. Controlar la correcta regulación dejando encendido el quemador durante algunos minutos. En caso de que éste se apague deberá aumentarse el mínimo.

LIMPIEZA

La adecuada conservación de la encimera requiere una limpieza de la misma cada vez después de su uso, dejándola enfriar previamente.
No retirar nunca los mandos de sus alojamientos.

Partes esmaltadas

Todas las partes esmaltadas deben lavarse utilizando únicamente una esponja y agua jabonosa u otros productos específicos no abrasivos, secándolas a continuación cuidadosamente.

Encimera inox

La encimera de acero inox. debe limpiarse con un paño húmedo, utilizando productos comerciales específicos ó preferentemente la crema Franke InoxCreme.
Una vez enjuagada, secarla en lo posible con un paño de gamuza.

Rejillas

Las rejillas esmaltadas de la encimera han sido diseñadas haciendo posible su lavado también en lavavajillas.
Las rejillas de acero inox. pueden asumir en la zona de los quemadores una coloración azulada provocada por la temperatura. Este efecto puede ser atenuado utilizando esponjillas de acero y Franke InoxCreme.

Quemadores

Los quemadores, compuestos por dos piezas, pueden ser retirados y lavados con productos adecuados. Una vez lavados, secarlos con atención y reinstalarlos de modo preciso en sus alojamientos.
En los modelos con encendido eléctrico, controlar que el electrodo “E” (fig. 44) permanezca siempre limpio.
En los modelos provistos de dispositivo de seguridad, deberá limpiarse la sonda “T” (fig. 44) a fin de permitir el regular funcionamiento de la válvula de seguridad. Tanto el electrodo como la sonda deben limpiarse procediendo con cautela.
Una vez concluida la operación de limpieza, reinstalar los quemadores de modo preciso en sus alojamientos.
Para evitar daños al sistema de encendido eléctrico, evítese su activación con quemadores desmontados.

Placas eléctricas

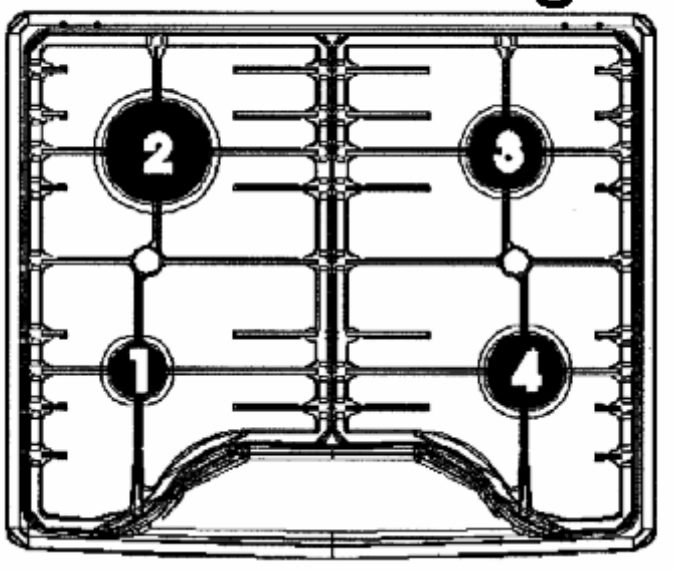
La limpieza de las placas eléctricas debe efectuarse cuando éstas están tibias.
Limpiar con un paño húmedo y, para concluir, con un trapo embebido en aceite mineral.

MANTENIMIENTO

Los aparatos no requieren un mantenimiento particular. No obstante, se recomienda hacer efectuar un control al menos una vez cada dos años.
En caso de encontrar resistencia en la rotación de los mandos o percibir olor de gas, se deberá cerrar la llave general de paso y llamar a la Asistencia Técnica.
Al efectuar la sustitución de una llave de gas averiada, deberá sustituirse también su junta.

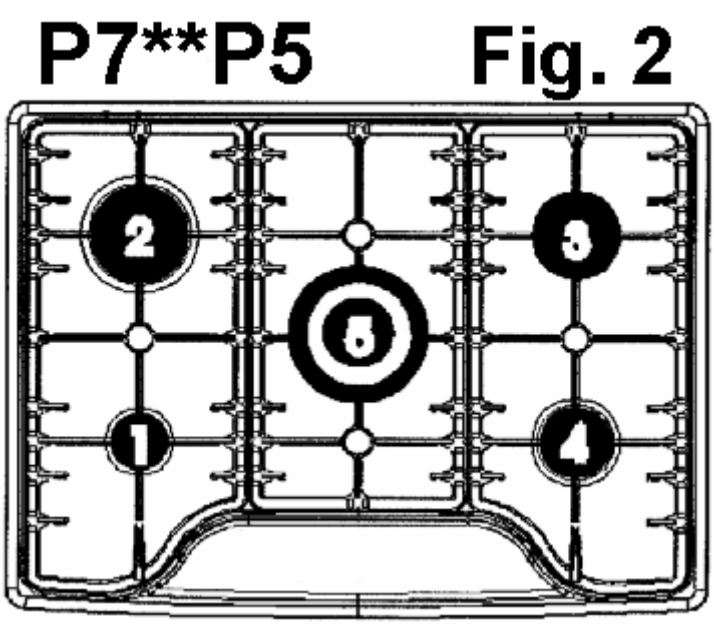
PGC-4G - 595
PLC-4G SE - 595

P6**P4 Fig.1



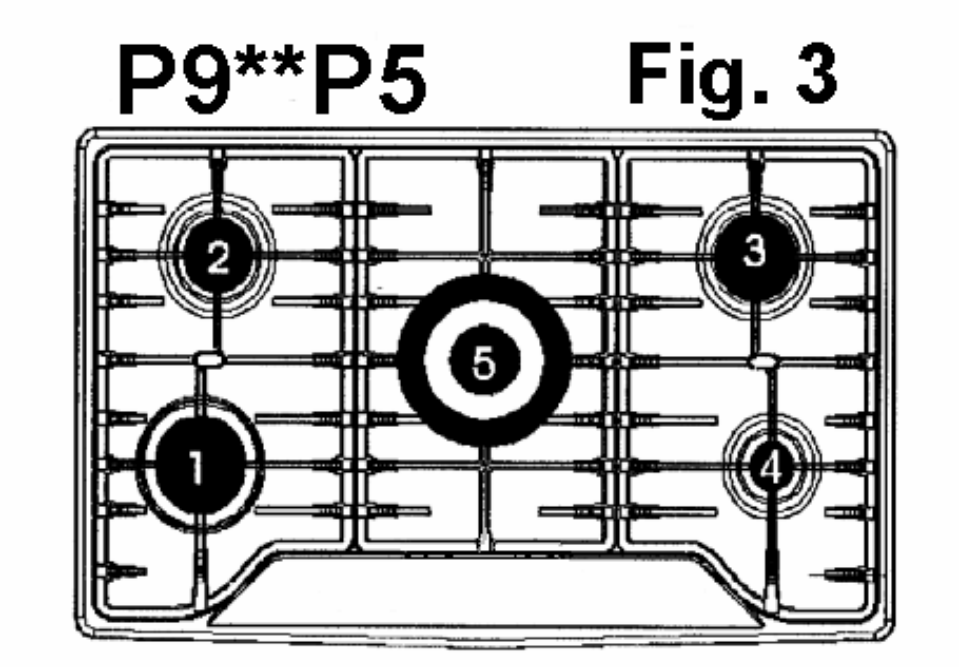
PGC-4G+TC - 685
PLC-4G+TC SE - 685

P7**P5 Fig. 2



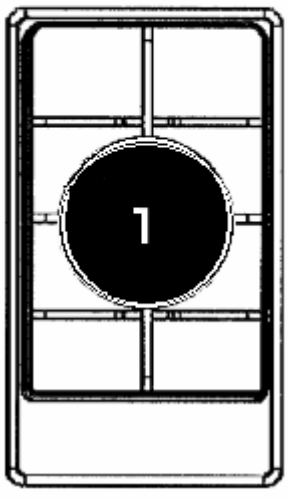
PGC-4G+TC - 865
PLC-4G+TC SE - 865

P9**P5 Fig. 3



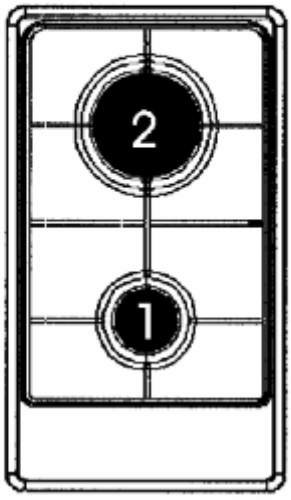
N-DUO 1 GAS

P3**PK
Fig. 4



N-DUO 2 GAS

P3**PF
Fig. 5



Cat.: II 2H 3+	ES		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.30	1.50	0.91
P/F	2.90	1.50	0.85

Cat.: III 1a 2H			
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G110**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**8 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	1.45
SR	1.75	0.44	1.85
R	3.00	0.75	2.60
TC	3.30	1.50	2.80
P/F	2.90	1.50	2.60

Cat.: II 1a 3+			
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.50
SR	1.75	0.50	0.65
R	3.00	0.90	0.85
TC	3.30	1.70	0.91
P/F	2.90	1.70	0.85
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G110**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**11.25 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	1.45
SR	1.75	0.50	1.90
R	3.00	0.90	2.90
TC	3.30	1.70	3.15
P/F	2.90	1.70	2.90

FIG. 35

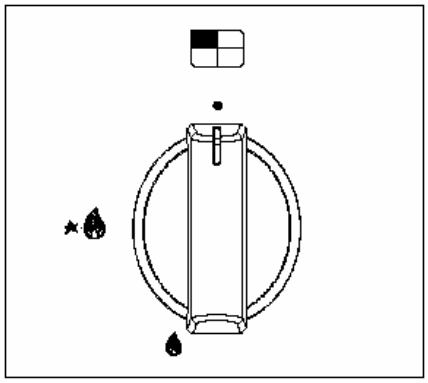


FIG. 36

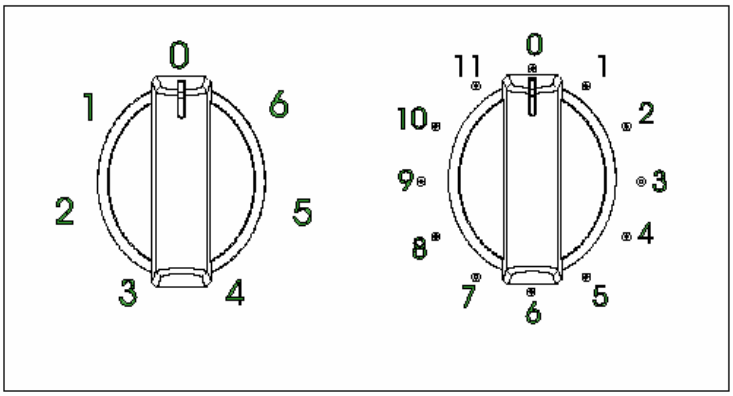


FIG. 37

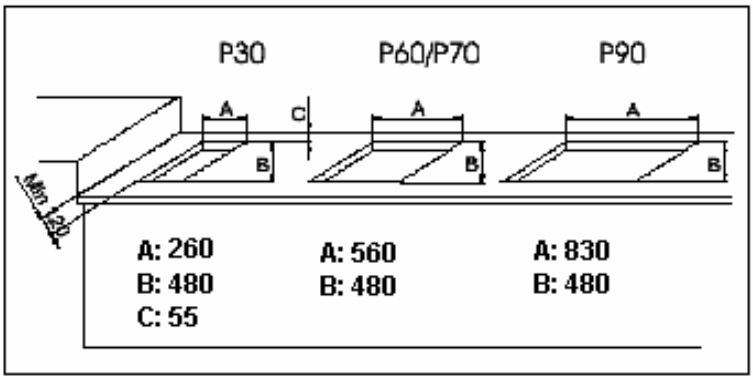


FIG. 38

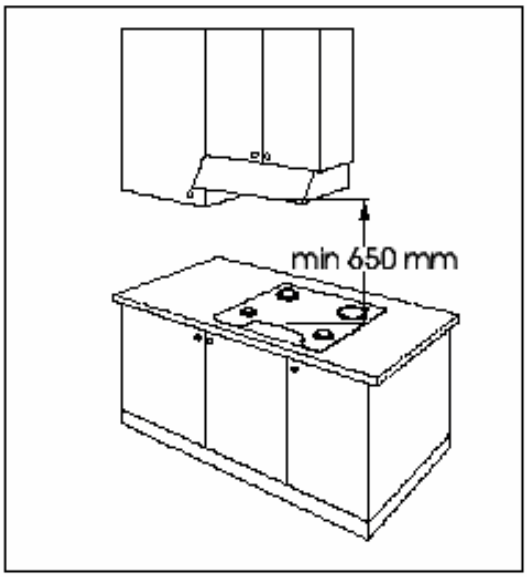


Fig.39

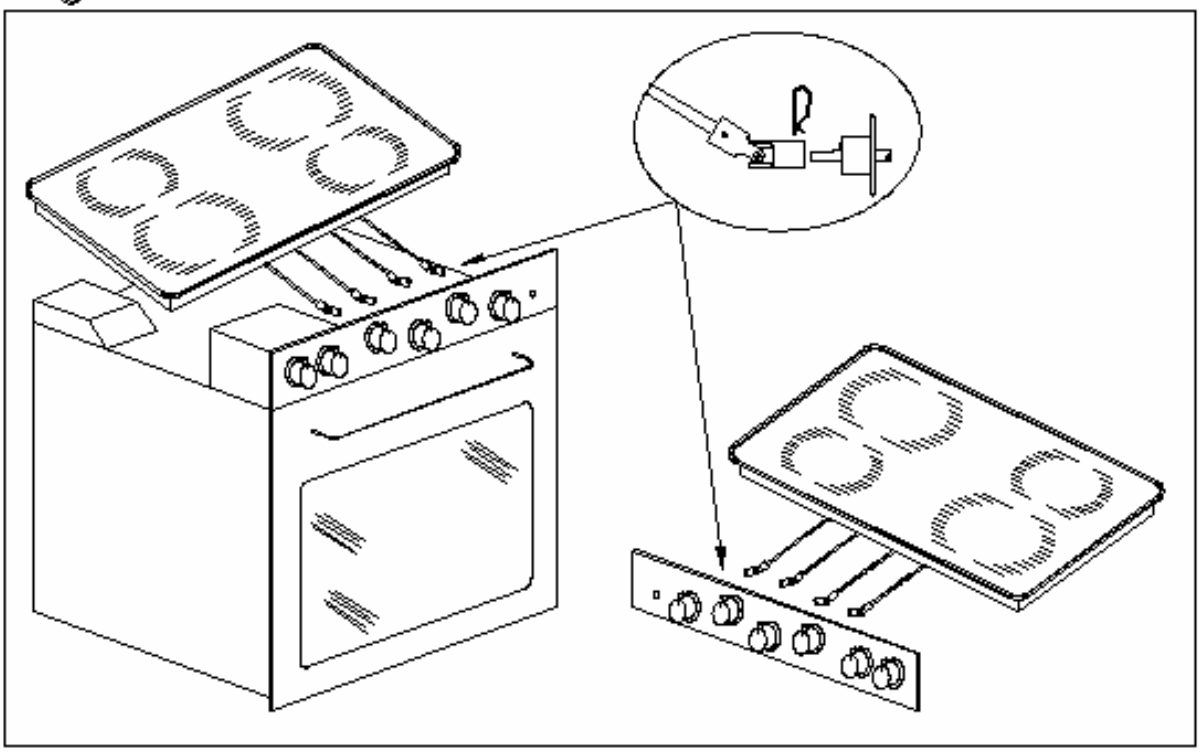


FIG. 40

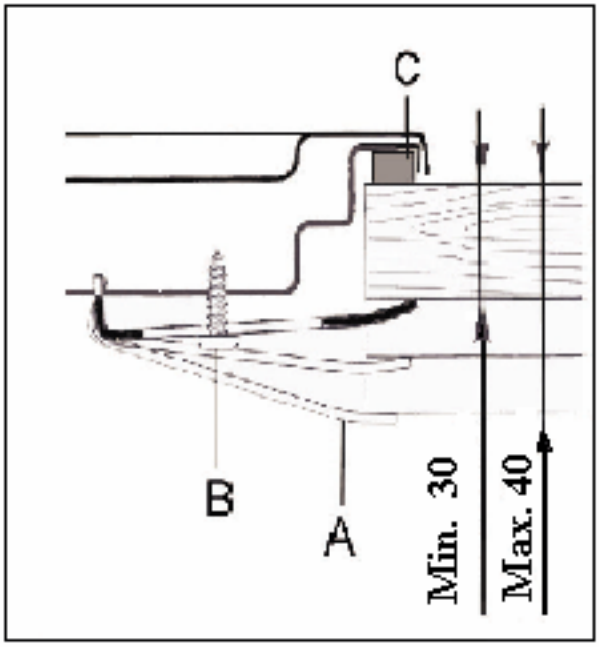


FIG. 41

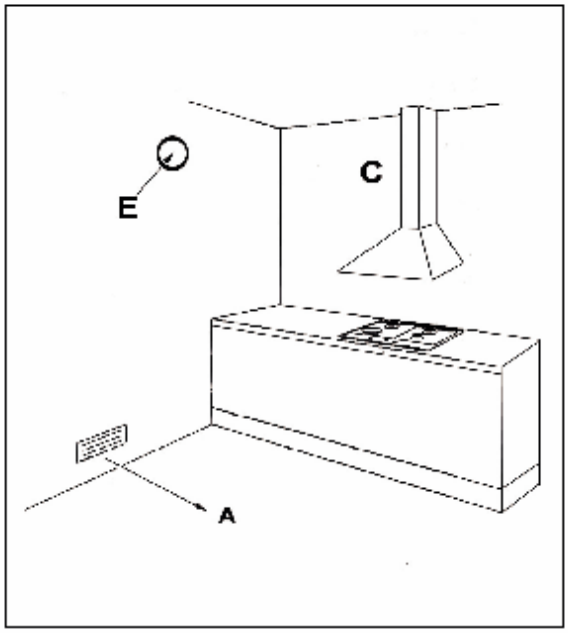


FIG. 42

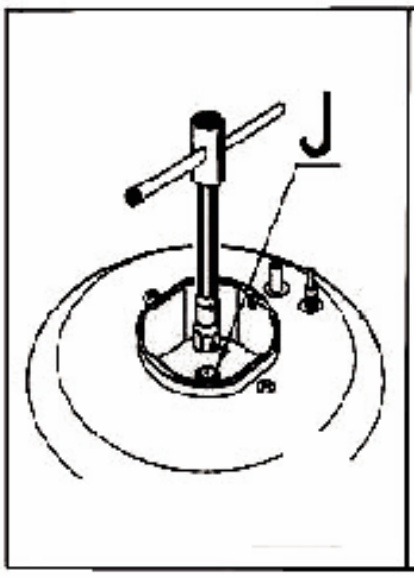
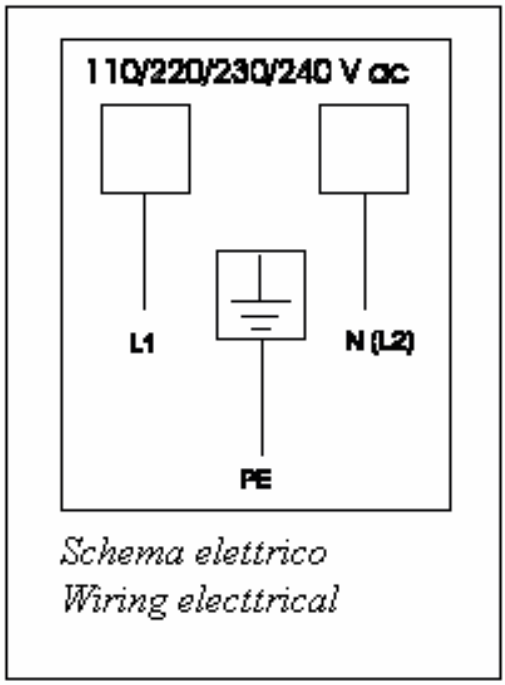


FIG. 43



Schema elettrico
Wiring electtrical

FIG. 44

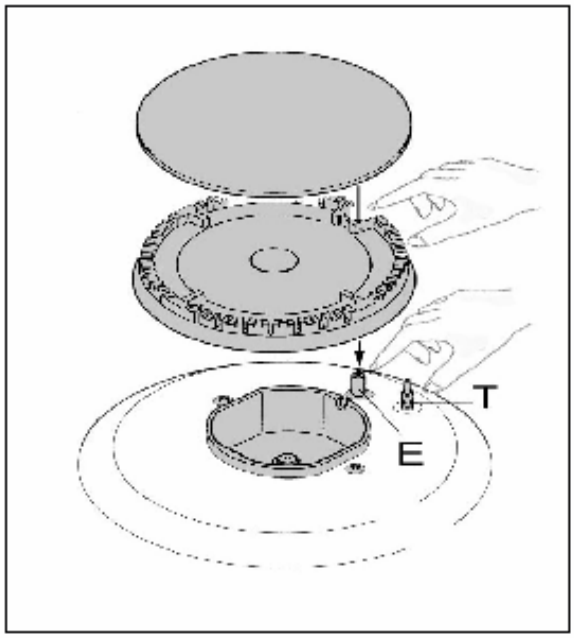


Fig. 45